



Menu du Restaurant du Collège Saint-Augustin



	Semaine	13/05 au 17/05	20/05 au 24/05	27/05 au 31/05	03/06 au 07/06	10/06 au 14/06	17/06 au 21/06	24/06 au 28/06	01/07 au 05/07
	sauce pâtes	Ricotta épinards	Curry et champignons	Provençale	4 fromages	Carbonara	Bolognaise végétarienne	Courgettes et parmesan	Crème de brocolis au fromage de chèvre
Lundi	Potage	Poireaux	Pentecôte	Brocolis	Carottes et coriandre	Andalou	Champignons	Minestrone	Asperges
	Plat	Paupiette de boeuf sauce brune		Omelette au fromage	Boudin blanc	Gyros de boeuf sauce à l'ail et au yaourt	Bûchette ardennaise sauce brune	Carbonnade de porc	Omelette au jambon
	Légume	Petit pois et carottes		Salade verte	Compote	Salade de concombres	Petit pois aux oignons	Brocolis	Laitue
	Féculent	Pommes de terre persillées		Pommes de terre sautées	Purée	Potatoes au four	Boullgour	Blé	Pommes de terre rissolées
	Dessert	Fruit frais		Yaourt aromatisé	Fruit frais	Fruit frais	Cocktail de fruits	Fruit frais	Fruit frais
Mardi	Potage	Potiron	Vert pré	Oignons	Cerfeuil	Laitue	Potiron et carottes	Haricots verts	Chou vert
	Plat	Tomates farcies vegetariennes	Chipolata sauce aux oignons	Filet de poulet	Escalope de dinde jus de volaille	Couscous végétarien	Brochette de boeuf	Lasagne bolognaise de boeuf	Tournedos de dinde jus de volaille
	Légume	Sauce tomate	Carottes glacées	Champignons à la crème	Salade de haricots verts	Falafels	Salade de tomates	maison	Courgettes gratinées
	Féculent	Semoule	Blé	Boullgour	Boullgour	Semoule	Pommes de terre persillées	Fruit frais	Boullgour
	Dessert	Crème aux oeufs	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Yaourt nature sucré	Cake au chocolat	Fruit frais	Parfait glace à la fraise
Jeudi	Potage	Julienne et vermicelles	Céleri-rave	Minestrone	Navets	Parmentier	Potage courgettes	Chou-fleur	Tomates basilic
	Plat	Sauté de porc sauce demi-glace	Blanquette de veau	Schnitzel de porc jus de viande	Raviolis	Rôti de dinde sauce à l'estragon	Emincés de poulet	Vol au vent	Steak de boeuf sauce grand-mère
	Légume	Chou-fleur rôti	Petits légumes	Petit pois à l'étuvée	Sauce napolitaine	Chou-fleur vinaigrette	Légumes sautés au wok sauce curry et lait de coco	Champignons	Carotte vichy
	Féculent	Boullgour	Quinoa	Blé	Fromage râpé	Quinoa	Riz	Riz	Boullgour
	Dessert	Yaourt nature sucré	Compote	Fromage blanc fruité	Donut	Fruit frais	Fruit frais	Compote	Fruit frais
Vendredi	Potage	Brocolis	Carottes	4 légumes	Epinards	Salsifis	Oignons	Carottes cumin	8 légumes
	Plat	Pilons de poulet	Fish sticks	Steak végétarien	Paella de poissons	Boulettes de veau à la sauce tomate	Courgette farcie végétarienne	Brochette de poisson pané sauce tartare	Boulettes végétariennes sauce provençale
	Légume	Légumes chinois à l'aigre doux	Epinards	Légumes asiatiques au curry	Poivrons, petits pois	Carottes	Coulis de légumes	Salade mixte	Poivrons
	Féculent	Riz	Pommes de terre au four	Riz	Riz	Pâtes	Blé	Pommes de terre natures	Riz
	Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Mousse au chocolat	compote	Liégeois vanille	Fromage frais aux fruits	Yaourt	Yaourt

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.

Aliment issu d'une agriculture responsable & raisonnée

